

แบบลงทะเบียนการอบรม (ฟรี...ไม่เสียค่าใช้จ่าย)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ติดต่อได้.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

E-mail : มือถือ.....

วุฒิการศึกษา/สาขา.....

ขั้นตอนการลงทะเบียน

1. ส่งใบสมัครมาที่

นางสาวปิยนุช ภูกันแก้ว

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

398 ม.9 ถ.สวรรค์วิถี ต.นครสวรรค์ตก อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000

โทรศัพท์/โทรสาร 056-278983 มือถือ 086-0789099

E-mail : nuch_phu@hotmail.com

2. หลังส่งใบสมัคร กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์หรือ E-mail กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อยืนยัน

3. กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการอบรมได้กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์หรือ E-mail กับ

เจ้าหน้าที่ 3 วันก่อนการอบรม



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ



“เทคนิค

การยืดอายุการเก็บรักษา

ผลิตภัณฑ์อาหาร”

วันที่ 14-15 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

ณ อาคาร 6 อาคารแปรรูปสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ย่านมัทรี) อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

จัดโดย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

“เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร”

หลักการและเหตุผล

อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นสิ่งจำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการค้า เนื่องจากการที่ผู้ผลิตทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ทำให้สามารถประเมินอายุการเก็บรักษาได้ ดังนั้นผู้ผลิตจึงควรมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา เพื่อนำหลักการดังกล่าวไปปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นั้นๆ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขันในตลาดได้

ดังนั้นทางสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม จึงมีความประสงค์จะจัดฝึกอบรมผู้ประกอบการ บุคคลทั่วไป ที่มีความสนใจในการนำเทคโนโลยีและเทคนิคต่างๆ มายืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารให้ยาวนานขึ้น รวมถึงให้ผู้สนใจทั่วไปมีความเข้าใจพื้นฐานของสาเหตุของการเสื่อมเสียอาหารในระหว่างและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นได้อย่างเหมาะสมต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเผยแพร่ความรู้พื้นฐานของการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างการเก็บรักษา และเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร ให้กับชุมชน ผู้ประกอบการ หรือกลุ่มบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้และเทคนิคต่างๆ ไปปรับใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารได้

วิทยากร อาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม ผู้ประกอบการ กลุ่มแม่บ้าน และผู้สนใจทั่วไป

ระยะเวลาในการอบรม วันที่ 14-15 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

สถานที่ ณ อาคาร 6 อาคารแปรรูปสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ย่านมัทรี) อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน

กำหนดการ

วันเสาร์ที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 08.45 น.	พิธีเปิดการฝึกอบรม
08.45 – 10.15 น.	บรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร
10.15 – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.30 – 12.00 น.	บรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการป้องกันการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการทำแยมผลไม้
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.45 – 16.15 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการทำแยมผลไม้ (ต่อ)
16.15 – 16.30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม

วันอาทิตย์ที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 10.00 น.	บรรยายเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
10.00 – 10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.15 – 12.00 น.	บรรยายเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรรสจืด
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.45 – 16.15 น.	แบ่งกลุ่มย่อยปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรรสจืด (ต่อ)
16.15 – 16.30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม